

当生态体系开始从单纯的自然环境向产业体系递进并逐渐引导企业日常生产经营活动的时候,一个真正的“生态圈”才算是建立起来。

目前来看,这种产业“生态圈”在酿酒行业领域内还是屈指可数的,自然生态的产区环境、高标准的酿酒工艺和持续性投入的酿酒循环处理系统以及完善的售后服务跟踪体系都大大抬高了企业“生态圈”的建设门槛。

然而,在安徽霍山县的小镇佛子岭里,就有这样一家从产、产中、产后一以贯之坚持着“生态圈”体系的酿酒集团——安徽迎驾集团。

迎驾集团的生态建设体系是伴随着企业的持续性发展而不断完善运营,其本质上是一种精益化管理,把一切可利用的资源都利用到极致。除了对酿酒废弃物的最大化利用,迎驾还有很多原创设计都独具匠心,对生态酿酒技艺的提升产生了重要影响。

“迎驾是酒业生态酿造的倡导者和引领者,是促进酒业可持续发展的中坚力量,是酒企践行‘创新、协调、绿色、开放、共享’五大发展理念的代表。”中国酿酒大师、安徽迎驾集团董事长倪永培说。

# 迎驾贡酒：生态酿酒引领者

## 生态产区酿健康美酒

资源丰富的背后是得天独厚的生态环境。从地理条件看,霍山县处于北纬30度线,属北亚热带湿润季风气候区,气候温和,雨量充沛,年均降雨量达1500毫米。充足的雨水为苗木生长和物种繁衍提供了适宜的环境,使得霍山当地生态系统相对完善,植被丰富,生物物种多达6500多种。

大别山的生态资源和生态原料,为迎驾美酒的酿造提供了得天独厚的息壤。

这里,有发源于大别山主峰白马尖下的山泉水,流经茫茫竹海,经地下竹根层层过滤,清冽甘甜,当地群众称为“刚水”,亦称“竹根水”,属稀有的纯天然弱碱性水,富含大量对人体有益的矿物质。迎驾贡酒酿造用水全部采用大别山源头活水,水质无污染,始终保持在国家一类标准。这些,保证了酿酒原材料的生态环保。

身处青山绿水之间,迎驾贡酒在环保上的探索不只出于责任,也有发自内心的对眼前山水的眷恋。早在十几年前,迎驾贡酒就开始寻求白酒酿造与自然生态的共生之道,先后投入上亿元建成了一套生态循环系统。

在这套系统中,酿酒过程中产生的废水,通过厌氧处理会产生大量的沼气,沼气燃烧锅炉产生高压蒸汽发电,发电后的余热可以用来酿酒,酿酒废弃的酒糟可用作饲料,也可烘干后作为燃料。整个酿造生产过程,形成了一套闭路的生态循环,降低能耗的同时,也避免了对环境造成污染。

事实上,在迎驾贡酒所在地霍山县,当地政府部门为了守护这一片青山绿水也曾决绝地放弃了许多快速发展工业的招商引资机会,还背负了环境治理和维护中诸多的人力物力和资金投入,却也因此走出了一条“在发展中保护,在保护中发展”的生态经济之路。

这样的发展模式,与皖西一带早在两千多年前就谨守的“不涸泽而渔,不焚林而猎”的古训如出一辙。由此来看,霍山的灵山秀水,不全然是造物主的馈赠,也因生活在这里的人们在取舍之间没有被短期利益裹挟,千百年来始终遵循和守望着自然的生存法则。



生态循环系统



最美酒厂——中国迎驾

## 有生态产品才有生态体系

进入到2016年后,打造酒业的“生态圈”,建设一个和谐共荣的“生态体系”似乎成了很多行业企业共同的追求。

确实,当生态的意义不仅仅局限于环境的本身而延展到了产区、产品以及渠道和品牌,延伸到了整个产业链条之后,生态的内涵和价值也得到了最大化的运用。

不过,需要注意的是,所谓的酒业生态体系不应该仅仅局限在一个浅层次的概念之上,就如同中国酿酒大师倪永培说的那样,“首要的前提是能够生产出生态产品,依傍良好的地理环境,从产、产中到产后的整体的酿酒大环境中形成一条封闭的生态循环体系,最终保护周围的生态环境。”

在酿酒行业,倪永培是最早提出“生态酿酒”理念的人之一,他致力于找出生态环境、微生物环境和酿酒工艺、原料之间的有机联系和内在逻辑关系,并将之作用于一体放入了酒中。

如今,迎驾贡酒香飘万里,也成了白酒行业著名的上市企业之一,除了传承千年文化外,生态酿造的方法就是其主要原因之一。用迎驾贡酒传统酿造技艺代表性传承人项兴本的话说,酿酒中的一切工

## 让消费者满意才是生态好酒

什么是好酒?好酒的标准是什么?

倪永培的观点是,消费者认为健康,好喝的就是好酒。看似简单的一句话,实际上阐明了企业在酿酒层面的一个转变——从开始的以企业为中心,以酿酒大师为主导转变到以消费者为主导,以市场为中心,变被动参与为主动出击,生产出适合市场、满足新时代消费者需求的白酒。

在这之前,传承古法,用心酿酒,生态酿酒,酒香就不怕巷子深。但是市场告诉我们,必须研究整个产业链,研究产业链上的每一个环节,酿出了好酒还要有好的服务和市场推广。

“经销商担心厂家的生产实力、技术水平,我们就请他们到酒厂参观、品酒。消费者不愿意喝很辣、很冲的酒,那么如何做得入口柔顺、回味绵甜,就要求我们做工艺层面上的改良。比如我们通过迎驾贡酒厂的天然洞藏让酒自然老熟,酒的口感就变得温和了。”倪永培表示。

调查显示,三公消费限制后,徽酒已经逐步适应了行业的变化,并且对消费趋势和行业机遇把握精准。具体来看,近年来省内消费升级明显,这种结

作都是服务于微生物的,只有把微生物侍好了,微生物才会为你好好工作。

比如酒曲的制作,迎驾贡酒的制曲工艺跟川酒相似,都是以纯小麦为原料的中高温包包曲。中间鼓起类似山丘状的包包曲,相较于平板曲能够接触到更大的空气面积,曲块上附着的微生物更多。除了来自于空气中的微生物,曲粮自身也会带来大量的微生物,这些微生物对温度和湿度的变化非常敏感。

而决定了迎驾贡酒生态品质的关键之一还有其生态发酵环节,迎驾贡酒是引进了五粮酿酒工艺。1991年进厂的生产处副处长赵明星也算是酒厂的老人了,在他看来,由于霍山的自然环境与四川有所差异,工艺也要做相应调整,比如入窖水分、入窖酸度等。根据当地条件,经过长期摸索,最终确定为“两高一低一大”,即入窖时淀粉高、酸度高、水分大、温度低,这套工艺正是形成迎驾贡酒“绵、甜、醇、净”口感特征的关键所在。

可以说,迎驾贡酒的整个酿酒生产环节,“就是一个工艺与自然的相互融合过程”,当工艺做到一定地步,酒质的些微差距,最终取决于工艺对自然的适应程度,“自然决定着你的酒是什么样子”。

构性升级主要源于省内庞大的乡镇消费市场,主流价格带逐步从行业调整期的70~80元上升至100~120元。

目前百元以下白酒消费占比高达65%左右,随着优势酒企在中高端产品上推广和引导力度的强化,未来120~200元价格带具备良好增长潜力。而这也为迎驾贡酒的产品结构升级提供了市场机会。

2015年,迎驾贡酒国宾洞藏上市,在安徽中高端市场掀起了一股“生态洞藏”热,市场迅速升温。而在2015年度中国白酒国家评委会上,迎驾贡酒国宾洞藏·n16凭借“窖香幽雅绵甜爽口”的独特品质,从全国各大酒厂送评的96个名优酒中脱颖而出,取得总分第三名的好成绩,排名超过老牌名酒五粮液、洋河,成为唯一跻身前十强的徽酒品牌,一举摘得“2015年中国白酒酒体设计奖”的称号。

涘水悠悠千古流,水魂化作迎驾酒。“大自然才是最好的酿酒师。”诚如倪永培所言,迎驾贡酒已经成为中国白酒生态酿造引领者,不仅有“中华老字号”的历史血脉,也博得了“最美酒乡,中华迎驾”的社会美誉。